

Abstract:	Source: DE3306043A1 To avoid the disadvantages of the process and product which occur in conventional processes for cream production, such as high energy consumption, high time consumption, elaborate procedures for cream production, such as high energy consumption, high time consumption, elaborate procedures is described and entails the cream arising spontaneously after addition of water to a powder of lipid/surfactant mixture at room temperature, and the stated disadvantages being avoided.
Title:	Process for the production of instant creams
Title:	VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG VON INSTANT-CREMES
Family number: 3083023 (DE3306043 A1)	© PatBase
International class (IPC 8): A61K8/30 A61K9/06 A61Q19/00 (Advanced/Invention); A61K8/04 A61K8/06 A61K9/08 A61Q19/00 (Core/Invention)	International class (IPC 1-7): A61K31/245 A61K7/00 A61K9/08 A61K9/10
European class: A61K8/06 A61K8/39 A61K9/06 A61Q19/00	European class: A61K8/39 A61K9/06 A61Q19/10
Family:	Publication number Publication date Application number Application date
Priority:	DE1983306043 19830222
Assignee(s):	KNIE ULRICH DR ; FISCHER WILFRIED DR
Assignee(s): (std):	KNIE ULRICH DR 4900 HERFORD DE ; FISCHER WILFRIED DR 4019 MONHEIM DE
Inventor(s):	KNIE ULRICH DR 4900 HERFORD DE ; FISCHER WILFRIED DR 4019 MONHEIM DE
Inventor(s): (std):	KNIE ULRICH DR ; FISCHER WILFRIED DR
Inventor(s):	KNIE ULRICH DR 4900 HERFORD DE ; FISCHER WILFRIED DR 4019 MONHEIM DE
Inventor(s):	KNIE ULRICH DR ; FISCHER WILFRIED DR

A 61 K 9/10

51 Int. Cl. 3;

② Offenlegungsschrift

⑨ BUNDESREPUBLIK

Mit Einverständnis des Anmelders offengelegte Anmeldung gemäß § 31 Abs. 2 Ziffer 1 PatG

PATENTAMT

DEUTSCHES



④ Offenlegungstag: 21. 7. 83
② Anmeldetag: 22. 2. 83
② Aktenzeichen: P 33 06 043.6

⑦ Anmelder:

Knie, Ulrich, Dr., 4403 Senden, DE; Fischer, Wilfried,
gleich Patentinhaber

⑦ Erfinnder:

Dr., 4019 Mönchengladbach, DE

⑨ Verfahren zur Herstellung von Instant-Cremes

Zur Vermeidung der bei den herkömmlichen Verfahren zur
Cremeherstellung auftretenden Verzerrungen und Produkt-
nachteilen wie hoher Energieverbrauch, hoher Zeitaufwand,
aufwendige Produktionsanlagen und mikrobielle Stabilität, wird ein Verfahren
beschrieben, das bestehend aus einem Phasenübergang
sche, chemische und mikrobielle Stabilität, wird ein Verfahren
zur Herstellung von Cremes beschreiben, bei dem die Creme
spontan nach Zugabe von Wasser zu einem pulverförmigen
Lipid/Tensid-Gemisch bei Raumtemperatur entsteht und das
die garnierten Nachteile vermeidet. (33 06 043)

Patentansprüche:

-1-

Verfahren zur Herstellung von Instant-Cremes

Dr. Willfried Fischer, Monheim

Dr. Ulrich Künne, Sehnde

3306043

Dr. ULRICH KUNTE, Senden
Dr. WILFRIED FISCHER, Monheim
Verfahren zur Herstellung von Instant-Cremes
Die Erfindung betrifft die Herstellung stabiler Lipid-
Wasser-Systeme nach dem Obergriff des Anspruchs 1.
Die Herstellung von Lipid/Wasser-Systemen, im folgenden
Cremes genannt, geschah in normalerweise in der Art, daß
der geschmolzene Lipidanteil mit Wasser bei Temperaturen
von etwa 70°C zu einer Emulsion verarbeitet wird (thermo-
emulgierung), die bei Langsamem Abkühlen auf Raumtemperatur
unter fortwährendem Rühren zu einer homogenen Creme er-
starrt. (R. VOGT, Lehrbuch der Pharmazeutischen Techno-
logie, Verlag Chemie, Weinheim 1975)
Die Herstellung von Cremes auf kaltem Wege kann in der
Weise erfolgen, daß sogennante Absorptionsbasen (streich-
fähige tensidähnliche Lipid- oder Kohlenwasserstoffe-
retilungen) unter hohem Aufwand an mechanischer Energie zu
W/O-Emulsionen verarbeitet werden. Es entstehen hetero-
relativ inhomogene und zum Teil instabile Systeme. Für
die industrielle Herstellung von Cremes ist die Methode
ohne Bedeutung.

20 Ein weiteres Verfahren, die kaltemulgierte, ist dadurch
gekennzeichnet, daß Gemische aus Mono- und Diglyceriden,
Tensiden und Wasser auf 75°C erwärmt werden und nach dem
Schmelzen der festen Bestandteile durch Rühren homogene
Duspersionen erhalten werden. Diese werden auf 30°C ab-
gekühlt und können dann bei Raumtemperatur gelagert
werden. In diese Emulsionen sind Körnchen bei Raum-
temperatur Wasser- oder Lipasen eingearbeitet werden,
so daß Emulsionscremes erhalten werden. (SCHUSTER, G.,
LINDNER, H. Cosmetics & Toiletries 94, 49 (1979))

Dr. ULRICH KUNTE, Senden
Dr. WILFRIED FISCHER, Monheim
Verfahren zur Herstellung von Instant-Cremes
Die Erfindung betrifft die Herstellung stabiler Lipid-
Wasser-Systeme nach dem Obergriff des Anspruchs 1.

Die Nachteilen der Thermomulgitierung können in den hohen Aufwendungen an thermischer und mechanischer Energie, sowie in einem hohen Zeitaufwand für die Abkühlung der Emulsionen während des Herstellungsprozesses. Auch dem Verfahren der Kaltemulgitierung geht ein energie- und zeitintensiver Prozeß zur Herstellung der Emulsionsgrundlage aufwendiger. Um Lufteinschlässe in die herzustellenden Cremes zu verhindern, müssen spezielle Apparaturen eingesetzt werden, die in Arbeitsschritten in die herzustellenden Cremes zu versetzen.

Die Nachteile der herkömmlichen Produkte sind: chemische Instabilität (Hydrolyse von Lipiden und entgegersetzen Wirkstoffen) und erhebliche Instabilität, die einen Zusatz von Konservierungsstoffen erfordert. Konser- vierungssstoffe sind auf Grund ihrer allergenen Potenz aus dermatologischer Sicht unerwünscht.

15

Der Erfüllung, entspreehend dem Oberbegriff des Anspruchs 1, liegt die Aufgabe zugrunde stabile Cremes, unter Vermeidung der open genannten Produkt- und Verfahrensnachteile, Es konntet überraschendweise gefunden werden, daß Lipidd-Zusatz von Wasser bei Raumtemperatur spontan homogenen Tensid-Gemischs nach Überführung in ein Pulver unter Herzzusstellen. Es konntet überraschendweise gefunden werden, daß Lipidd-Herzzusatz von Wasser nur mit gerinnung Aufwand an Wärmenenergie homogenen Herzzusatz von Instant-Crems, das dadurch gekennzeichnet ist, daß Lipidd/Tensid-Gemisch allein oder mit kosmetisch und erstaubt eine einfache Herzzusatztechnologie. Diese Instant-Zutaten ergaben sich hieraus die Cremes ergaben.

Für die industrielle Herzzusatz ergaben sich hieraus die Vorträge eines gerinnung Energieverbraus, Zettersparnis und erwandt werden können. Auf Konservierungsmitteln kann Temperatur- oder hydrolyseempfindliche Wirksubstanzen erwandt werden. Die Wasserfreie Creme erlaubt eine Langfristige Lagerung ohne Wirkverlust oder danne verrottet werden. Die Wasserfreie Creme erlaubt eine Langfristige Lagerung ohne Wirkverlust oder danne verrottet werden. Die Wasserfreie Creme erlaubt eine Langfristige Lagerung ohne Wirkverlust oder danne verrottet werden. Die Wasserfreie Creme erlaubt eine Langfristige Lagerung ohne Wirkverlust oder danne verrottet werden. Da infolge der einfachen Herzzusatztechnologie Verdreibung erlaubt eine Langfristige Lagerung ohne Wirkverlust oder auf schnelauende Rührwerke verzichtet werden kann, auf schnelauende Rührwerke verzichtet werden kann, bestehet keine Gefahr der Entzettelung von Luft in die Cremes, durch die die chemische Stabilität von Helfern und Wirkstoffen verhindert werden kann, das Ausscheiden und Abfallung nach Volumen beeinträchtigt wird.

30 Insgeamt bedeutet das erfüllungsgemäße Verfahren einen Fortschritt in der Technologie der Cremesherstellung.

Dr. Ulrich Künne, Senden
Dr. Willefried Fischere, Monheim
Verfahren zur Herstellung von Instant-Cremes
3306043

0,995 Teflon Lipid/Tensid-Gemisch, wie in Beispielen 1, werden
durch Sprühtröcknung in ein Pulver überführt und unter
Zusatz von 0,005 Teflon Tetracatin-Hydrochlorid mit 1 Teflon
Wasser, wie in Beispiel 1, zu einer Creme verarbeitet.

0,95 Teflon Lipid/Tensid-Gemisch, wie in Beispiel 1, wird
unter Kurzzeitigem Leichter von Raumtemperatur versetzt und
wieder zusammen mit 0,05 Teflon Benzocatin in ein Pulver
überführt und mit 1 Teflon Wasser, wie in Beispiel 1, zu
einer Creme verarbeitet.

1 Teflon Lipid/Tensid-Gemisch, bestehend aus 8 Teflon ein
Fettsäuren (z.B. Adips solidus Ph. Eur. III mit einer
Hydroxylzahl von 40 - 50) und 2 Teflon Polyisobut 60
(Polyoxyethylen-(20)-Sorbitanostearat), das durch
Sprühtröcknung in ein Pulver überführt werden ist, wird
mit einem Teflon Wasser unter Kurzzeitigem Leichter von Raumtemperatur
unter Kurzzeitigem Leichter von Raumtemperatur versetzt und
wieder zusammen mit 1 Teflon Benzocatin in ein Pulver
überführt und mit 1 Teflon Wasser, wie in Beispiel 1, zu
einer Creme verarbeitet. Es bildet sich eine Leichter steifbare, gut in
arbeite. Das Haut einzuführende und leicht mit Wasser abwaschbare
Creme.

Beispiel 1

-5-

Dr. Ulrich Künne, Senden
Dr. Willefried Fischere, Monheim
Verfahren zur Herstellung von Instant-Cremes